

# 鯨ベーコン売れ行き5倍

## マルヒロ、割安感に支持



上から「本皮さらしくじら」「鯨ベーコン」

【大阪】マルヒロ（大阪府、藤崎保晴社長）の鯨商品が好調だ。「市場の拡大を考え、値ごろ感を打ち出した」（山口健作取締役田島事業部長）取り組みが奏功。「鯨ベーコン」が重量ベースで前年比4.5倍の売れ行きを記録するなど大幅に伸長している。

同社では値ごろ感を打ち出すため、昨年から「本皮さらしくじら」「鯨ベーコン」の2品に集中して生産・拡販。夏場を控え期待するのが、清涼感のある「本皮さらしくじら」（80g、酢みそ付き、税別298円）。ナガス鯨を主体に本皮を使用。さらし鯨には尾羽が使われることが多いが、本皮を使うことで「鯨本来のうま味を引き出す」（山口取締役）ことに成功。昨年から販促で「関東や東北方面な

ど販売エリアが拡大している」（同）という。前年比4.5倍と全国的に売れ行きを伸ばしているのが「鯨ベーコン」（60g、税別298円）だ。消費喚起を促すため特値にすることで、「従来品に比べ3割強の値ごろ感を出した」（山口取締役）。ミンク鯨、ナガス鯨、イ

ワシ鯨を使用。水産物が軒並み高騰する中、同社の鯨商品に興味を持つ量がいう。同社が増えているという。「鯨をもっと食べてほしい」（同）と、今後も提案・販売に注力していく方針だ。  
▼(株)マルヒロ・田島工場 電話06・6751・3236

